



Tartaletas de cremoso de limón y queso

Descripción

default watermark



Otra idea más para engrosar nuestro recetario de «postres sin horno», que en verano no nos agrada entretenernos mucho en la cocina y menos! pasar calor.

Enlaces de recetas de postres con otras variedades de «cremosos», fresquitas para el verano:

[Helado de melocotón](#), [Cheesecake de limón](#), [Semifrão de mascarpone y Nutella](#).

Ingredientes: (Tartaletas pequeñas, cuatro por persona).

- 220 ml de nata líquida.
- 60 ml de leche.
- 50 gr de azúcar.
- 150 gr de queso de untar. Tipo Filadelfia.
- 2 hojas de gelatina neutra. 3 gr aproximadamente.
- 2 limones.
- 24 tartaletas pequeñas. Se encuentran en los supermercados.
- Para decorar frutos rojos (frambuesas, arándanos, moras), hojas de menta, virutas de chocolate. Opcional.

Preparación:

Sacamos el queso del frigorífico media hora antes de preparar la receta.

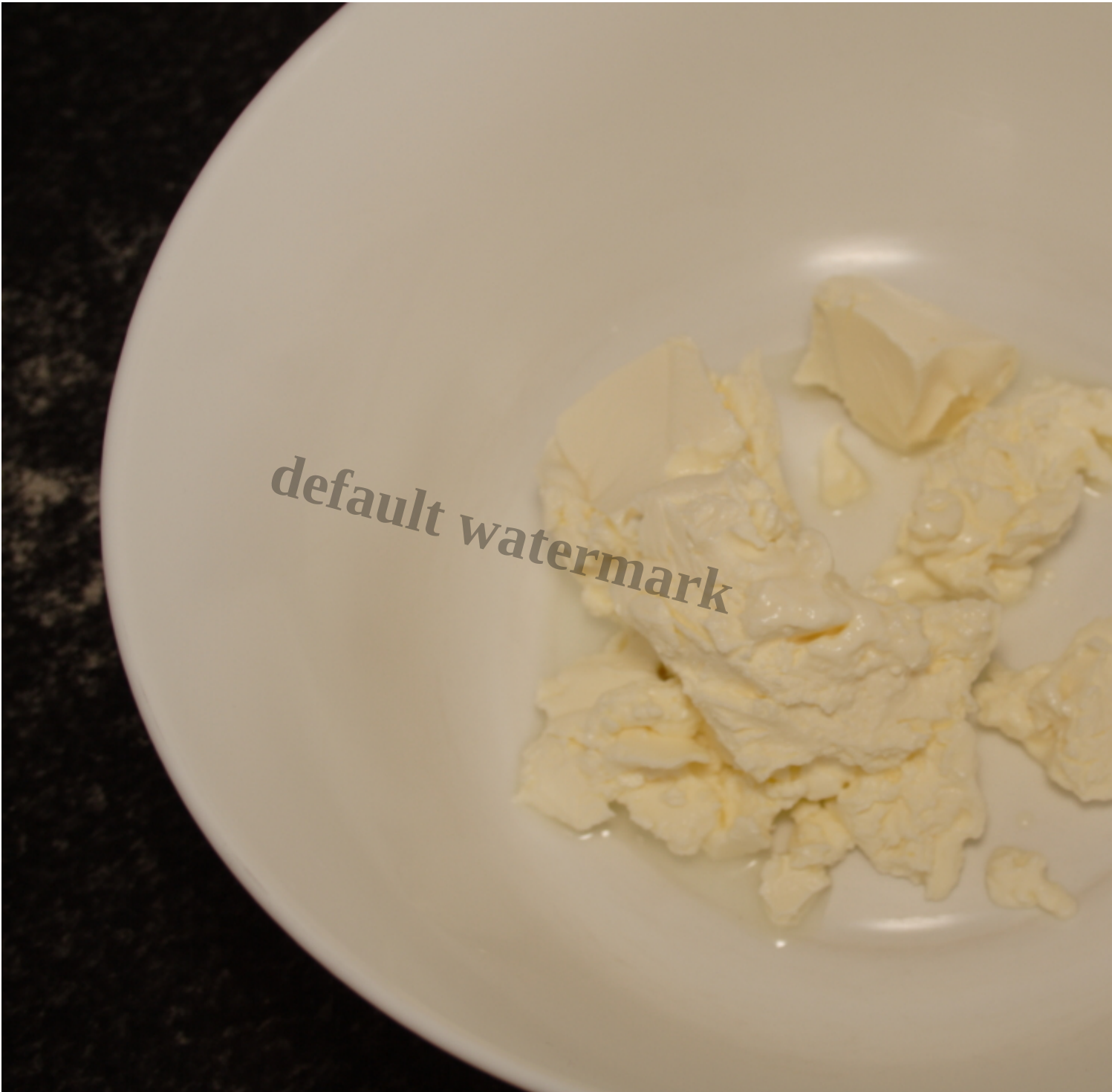
Escogemos las tartaletas a nuestro gusto (tamaño, variedad), reservamos.

Hidratamos la gelatina en agua y reservamos.

Lavamos bien los limones, sacamos su ralladura y su zumo por separado y reservamos.



Ponemos en un bol el queso, reservamos.



En un cazo vertemos la nata, la leche, el azúcar y la ralladura de los limones. Calentamos la mezcla hasta que hierva.



Retiramos del fuego, escurrimos bien la gelatina y añadimos a la mezcla. Removemos hasta que se disuelva y echamos todo al bol del queso.



Mezclamos con una varilla manual hasta que se funda, incorporamos el zumo de los limones y removemos bien hasta que todos los ingredientes queden perfectamente integrados.



Dejamos templar a temperatura ambiente, tapamos el bol con film transparente y **dejamos enfriar en la nevera 3 horas como mínimo.**

Pasamos el cremoso a una manga pastelera (o con ayuda de una cucharilla de postre), rellenamos las tartaletas. Serviremos frío.

Decoramos al gusto y ¡ya está! ¡lo queda disfrutar!



Consejo: El cremoso se puede hacer la vÃspera pero rellenar las tartaletas mejor justo antes de servir las, porque se ablandan y pierden su textura crujiente.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas suscríbete, pincha en «Suscribir» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Quesos

Fecha de creación

agosto 24, 2018

Autor

admin

default watermark